



# L'INFO FAMILLES

N°19  
MAI 2026



## MRL

15 AVRIL 2026



### Concert BAO-PAO

Le mercredi 15 avril, nos résidents ont partagé un moment à la fois original et chaleureux aux côtés de l'association "Vitamines" de Saint-Just-Saint-Rambert, autour d'un instrument surprenant : le BAO-PAO.

L'animation s'est articulée en deux temps :

- un concert immersif, invitant chacun à se laisser porter par les sonorités singulières de cet instrument,
- un atelier d'initiation, offrant aux résidents l'opportunité de découvrir et d'expérimenter cet outil musical ludique.

Le BAO-PAO, instrument électronique innovant, rend la pratique musicale accessible à tous. Il stimule la mémoire, favorise la concentration, développe la coordination et encourage les échanges.

Un bel après-midi placé sous le signe de la découverte, du plaisir et du partage, qui a enchanté résidents comme équipes. ♥



CONCERT  
BAO PAO

Pour toutes questions: ?



service-com@mrl-42.fr



04-77-36-31-36

MRL - 11, Route de Chambles 42170 St Just St Rambert  
Source : Vallas Céline service-com@mrl-42.fr 2026

### A la rencontre des enfants de l'école des Tilleuls

27 AVRIL  
2026



Lundi 27 avril, 10 résidents ont eu le plaisir de se rendre à l'école primaire "Les Tilleuls" à St Just St Rambert pour une première rencontre placée sous le signe de la convivialité et de la bonne humeur.

Au programme : répétition de la chanson commune « L'oiseau et l'enfant » (interprétée par les Kids United) avec les élèves du CP au CM1, accompagnée de rires, de partages et de moments empreints d'émotion.

Cette rencontre chaleureuse a permis de tisser de beaux liens intergénérationnels autour d'une valeur essentielle : le vivre-ensemble.

Grâce à la participation de Frédéric GROLET, animateur de la chorale de la MRL, ce beau projet a pu voir le jour.

Prochaine étape : les élèves seront accueillis à la MRL pour poursuivre ces moments de rencontre tout aussi chaleureux !



Retrouvez nous sur :



MAI 2026

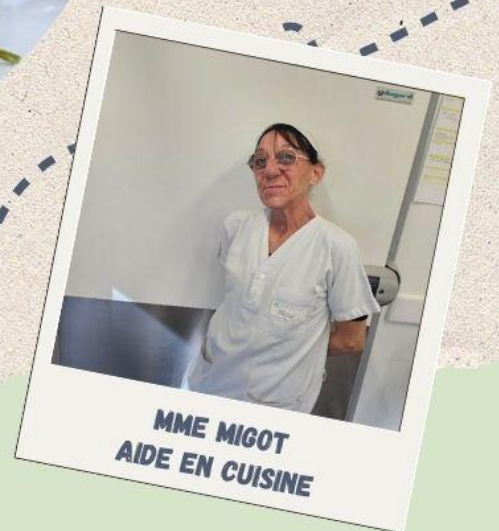
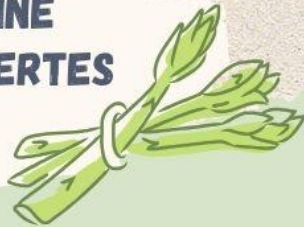
MRL



# Les astuces culinaires du chef...



## RECETTE DE LA TERRINE D'ASPERGES VERTES



MME MIGOT  
AIDE EN CUISINE

### POUR 1 TERRINE :

- **CUIRE 500 GR D'ASPERGES VERTES DANS DE L'EAU BOUILLANTE (EN VÉRIFIANT LA CUISSON AVEC LA POINTE D'UN COUTEAU),**
- **EGOUTTER ET LAISSER REFROIDIR,**
- **MIXER LES ASPERGES AVEC 400 ML DE CRÈME LIQUIDE ET 25 GR DE FARINE,**
- **AJOUTER 8 ŒUFS,**
- **POUR L'ASSAISONNEMENT, AJOUTER DU SEL, POIVRE ET DE LA MUSCADE,**
- **DEPOSER DANS UN MOULE OU UN PLAT,**
- **FAIRE CUIRE AU FOUR AU BAIN MARIE 1H À 150°C.**



Réservez vite votre table avec votre proche  
sur notre site internet [www.mrl-42.fr](http://www.mrl-42.fr) ("Je réserve un repas")  
**Menu du Jour : 15,80€ / personne**